

# Aydin Enginarlı Kuru Domatesli Pilav

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~295 kcal

Açılımlar 5/10

Aydinli enginarlı kuru domatesli pilav, pirinci enginar kalbi, kuru domates ve zeytinyağıyla bahar kokulu bir Ege tenceresine taşır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 4 adet Enginar kalbi
- 6 adet Kuru domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu
- 2.3 su bardağı Sıcak su
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Pirinci 1 litre suya 15 dakika bekletip süzün.
2. Kuru domatesleri doğrayıp zeytinyağında 2 dakika çevirin.
3. Pirinci ekleyip 3 dakika enginara uygun diri kalacak şekilde kavurun.
4. Enginar kalplerini nazikçe tencereye yerleştirin, parçalanmasını önleyin.
5. Sıcak suyla 15 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Pilavı 10 dakika dinlendirip dereotuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Enginarları bulaşıkta pilav içinde formunu koruması için saklayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı gezdirip 1 litre servis edin.